

BROCHURA DE ALERTA

ALERTA

Perguntas e Respostas

A iniciativa **ALERT** destina-se a aumentar a consciencialização do estado e da agência governamental local e dos representantes da indústria relativamente às questões de defesa e prevenção alimentar. É suficientemente genérica para se aplicar a todos os aspectos da cadeia de fornecimento desde a produção ao consumidor e é concebida para suscitar ideias e debate com uma variedade de participantes. A **ALERT** identifica cinco pontos-chave que a indústria e as empresas podem usar para diminuir o risco de contaminação intencional de comida nas suas instalações. Esta brochura fornece informação de base adicional como apoio de cada letra do acrónimo **ALERT**.

A Como é que ASSEGURA que os fornecimentos e ingredientes que usa são seguros e de fontes seguras?

Conheça os seus fornecedores

Utilize apenas operadores e fontes de fabrico e embalagem conhecidos, devidamente licenciados ou com contratos autorizados (sempre que aplicável) para todos os materiais recebidos, incluindo ingredientes, gás comprimido, embalagem, etiquetas e materiais para investigação e desenvolvimento.

Encoraje os seus fornecedores a implementar medidas de defesa alimentar.

Tomar medidas razoáveis para garantir que os fornecedores, operadores contratados e transportadores implementam medidas de defesa alimentar (por exemplo, auditoria, sempre que aplicável, para cumprimento das medidas de segurança alimentar que constam nos contratos de aquisição e expedição ou letras de crédito ou utilizando um programa de aprovação de vendedor.

Solicitar veículos/contentores/vagões trancados e/ou selados.

Se selado, obtenha o número do selo do fornecedor e verifique, aquando da recepção, tomando as medidas necessárias para manter a cadeia de vigilância quando um selo é quebrado para inspeção por uma agência governamental ou como resultado de entregas múltiplas.

Supervisão da descarga de materiais recepcionados.

A supervisão dos materiais recepcionados deve pertencer às entregas que ocorram durante as horas de expediente normal, bem como os produtos entregues que ocorram durante as horas fora de expediente.

L *Como é que você **Trata** da segurança dos produtos e ingredientes na sua instalação?*

Implementar um sistema para o manuseamento de produtos.

Ter um sistema para receber, armazenar e tratar produtos envelhecidos, danificados, devolvidos e produtos de retoma que minimize o seu potencial de estar comprometido ou de comprometer a segurança de outros produtos (por exemplo, destruir produtos que são impróprios para consumo humano ou animal, produtos com códigos ilegíveis, produtos de origem duvidosa, e produtos devolvidos pelos consumidores nas lojas de retalho).

Registo dos materiais

Mantenha um registo dos materiais recebidos e materiais em utilização, incluindo ingredientes, gás comprimido, embalagens, etiquetas, produtos recuperados, produtos devolvidos e devolução de produtos. Guarde as etiquetas dos produtos num local seguro e destrua as etiquetas dos produtos fora de validade ou eliminados.

Limitar o acesso e inspeccionar as instalações.

Limite, na medida do possível, e efectue inspecções aleatórias, às instalações de armazenamento e tratamento, reservatórios, veículos, acesso a controlos para fluxo de ar, água, electricidade e refrigeração.

Manter o registo dos produtos acabados.

Encoraje as suas operações de armazenagem a ter medidas de defesa alimentar.

Certifique-se de que as operações de armazenagem pública e de expedição (veículos e navios) praticam medidas de segurança apropriadas (por exemplo, auditoria, sempre que aplicável, para cumprimento das medidas de segurança alimentar que constam nos contratos ou letras de garantia).

E O que sabe sobre os seus **EMPREGADOS** e pessoas que entram e saem da sua instalação?

Conduzir inspecções de base ao pessoal.

Examine o historial de todo o pessoal (incluindo sazonal, temporário, contratado e voluntário, independentemente de ser contratado localmente ou através de uma empresa de recrutamento) conforme apropriado para a posição, considerando o acesso a áreas sensíveis da instalação e o grau de supervisão a que estarão sujeitos.

Saber quem pertence à sua instalação.

Saiba quem está e quem deve estar nas instalações, onde se devem encontrar, para cada turno.

Forneça um nível de supervisão adequado a todo o pessoal, incluindo o pessoal de limpeza e manutenção, trabalhadores contratados, empregados de apoio para a entrada de dados informáticos e em especial, novos empregados.

Estabelecer um sistema de identificação para empregados.

Criar um sistema de identificação e reconhecimento positivo que seja apropriado à natureza do trabalho dos efectivos (por exemplo, uniformes, etiquetas de nome ou crachás de identificação com fotografia com números de controlo individual, cor codificada por área de acesso autorizado), quando apropriado.

Limitar o acesso ao pessoal.

Limite o acesso para que o pessoal apenas possa entrar nas áreas necessárias para a execução das suas funções e apenas durante as horas de trabalho apropriadas (por exemplo, utilizando cartões chave ou fecho de chave ou código para entrada em áreas sensíveis ou uniformes com cor codificada).

Prevenir o acesso dos clientes a áreas críticas da sua instalação.

Previna o acesso dos clientes às áreas de preparação de comida e armazenamento e lavagem em áreas não públicas do estabelecimento, incluindo os locais de carga.

R Pode fornecer **Relatórios** sobre a segurança dos seus produtos enquanto sob o *seu controlo*?

Periodicamente avalie a eficácia do seu sistema de gestão de segurança.

Reveja e verifique, pelo menos anualmente, a eficácia do programa de gestão de segurança (por exemplo utilizando pessoal interno qualificado ou pessoal terceiro para conduzir exercícios de falsificação ou de outra acção maliciosa, criminosa ou terrorista e simulações de chamada e para desafiar os sistemas de segurança computadorizados), revendo o programa em conformidade e mantendo esta informação confidencial.

Efectuar inspecções de defesa alimentar periódicas

Efectuar inspecções de defesa alimentar aleatórias de todas as áreas apropriadas da instalação (incluindo a recepção e armazenagem, sempre que aplicável), utilizando pessoal interno qualificado ou de partes terceiras e mantendo esta informação confidencial.

Estabelecer e manter os registos

Em 9 de Dezembro de 2004, a FDA emitiu uma norma final que exige o estabelecimento e manutenção de registos por pessoas que fabriquem, processem, embalem, transportem, distribuam, recebam, detenham ou importem alimentos para os Estados Unidos. Tais registos servem para permitir a identificação das fontes imediatamente anteriores e os receptores imediatamente subsequentes dos alimentos. A norma final implementa a Secção 306 do Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 (Consultar 69 FR 71562; 9 de Dezembro de <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/frrecord.html>).

Avaliar as lições apreendidas

Avaliar as lições apreendidas das acções e ameaças maliciosas de falsificação, crime ou terrorismo.

T O que é que faz e quem notifica se tiver uma Ameaça ou problema na sua na sua instalação, incluindo comportamentos suspeitos?

Detenha qualquer produto que acredite ter sido afectado.

Contacte a Food and Drug Administration (Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA)

Se um operador de um estabelecimento alimentar suspeitar que os seus produtos que estão regulados pela FDA, foram sujeitos a falsificação, “contrafacção” ou outra acção maliciosa, criminal ou terrorista, a FDA recomenda que ele/ela notifique o FDA através da linha de emergência 24 horas, em 301-443-1240 ou telefone para o escritório distrital local do FDA.

Os números de telefone do Escritório Distrital do FDA são os seguintes: http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html. A FDA recomenda que o operador também notifique as respectivas autoridades responsáveis pela aplicação do direito e saúde pública.

Pode ser encontrada informação ALERT adicional em www.cfsan.fda.gov/alert